

KOLUMBIEN

BRAYAN ALVEAR, SEXY CHERRY

Auf 1.600 m Höhe in Huila, Kolumbien, produziert die Farm Las Palmas dieses Caturra-Lot unter der Leitung von Brayan Alvear, einem Kaffeebauern in vierter Generation, dessen Fokus auf Innovation und Experimentierfreude die Farm zu einer Referenz für klare, unverwechselbare Tassenprofile gemacht hat.

Die Kirschen werden selektiv bei optimaler Reife geerntet und zur Entfernung von Verunreinigungen flотиert, bevor sie 48 Stunden lang in geschlossenen Tanks kontrolliert oxidieren. In den ersten 24 Stunden folgt eine beschleunigte Fermentation mit Mutteransatz, Panela, Melasse und Leachat aus einer vorherigen Charge. Anschließend wird derselbe Ansatz erneut zugegeben, diesmal vermischt mit Sexy Cherry — einer Mischung aus Kirsche und Isabella-Traube —, in zwei Stufen über eine weitere 48-stündige Fermentation, während ein stabiler pH-Wert die Bohnenstruktur schützt. Der Kaffee trocknet 15 bis 25 Tage auf Patios in der Sonne.

D...



EXCLUSIVES

QUALITÄT

Land Kolumbien

Region Huila

Kaffeefarm Finca Las Palmas

Produzent Brayan Alvear

Ref. No. P11848

Kaffeeart Arabica

Erntejahr 2026

Erntezeit Mai - Juli

Erntemethode Handernte "Picking"

Anbauhöhe 1600 m

Varietät Caturra

Aufbereitung Natural Sexy Cherry

Verpackungsart 25,00 KG/Bag Box + Vacuum